

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳  
冬瓜と肉団子のスープ いもいもサラダ りんご



【ひとロメモ】

## さといもについて知ろう

(食文化)

秋は、「さつまいも」や「さといも」が多くとれる時期です。

いもの名前を英語にすると、じゃがいもは「potato(ポテト)」、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」と言います。

では、クイズです。今日のいもいもサラダに使っている「さといも」は英語で何というのでしょうか。

- ① タロ
- ② ジロ
- ③ ゴロ (3秒待つ)

正解は①の「Taro(タロ)」です。

さといものふるさとは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。今の時期は、香川県でもおいしいさといもがとれます。旬の「Taro(タロ)」を味わって食べましょう。

令和6年 10月 15日（火） 第二学校給食センター

（献立名） コッペパン 牛乳 なす入りハンバーグ  
ごぼうサラダ ABCスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 手作りハンバーグの良さについて知ろう

（感謝の心）

今日のなす入りハンバーグは、調理員さんがひとつずつ丸めて作りました。1人ずつハンバーグの形がちがうのは手作りだからです。

手作りにすることで、旬の「なす」を入れたり、味付けに使う塩の量を減らしたりすることが出来るよさがあります。

塩分のとり過ぎを減らすために、ケチャップはつけていません。

「なす」が苦手な人もおいしく食べられたでしょうか。

【献立名】

さぬきの夢パン(小・中:黒豆きなこクリーム)  
牛乳 冬瓜と肉団子のスープ いもいもサラダ りんご

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり 冬瓜



【ひと口メモ】

## 旬のいもと冬瓜について知ろう

(食文化)

今日の給食には、皆さんの好きな、いもいもサラダが登場しています。

では、ここで問題です。今日の給食のいもいもサラダには、何種類のいもが使われているでしょうか？

① 1種類 ② 2種類 ③ 3種類 (・・・5秒ほど待ってから答えを言ってください。)

答えは、③の3種類です。さつまいも、里芋、じゃがいもを使っています。さつまいもはほんのり甘く、里芋はむっちりした食感、じゃがいもはほくほくで、それぞれのいもの特徴が活かされたとてもおいしいサラダになっています。今が旬のいもを存分に味わい尽くしましょう。

また、今日の冬瓜は、丸亀市で作られたものです。農家の方が、猛暑の中、水やりや草むきなどのお世話をし、大切に作ってくれました。残さず食べましょう。